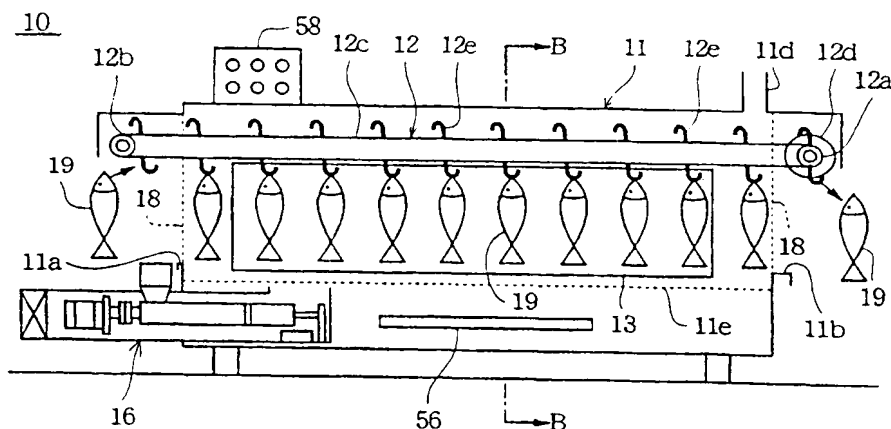


(51) 国際特許分類6 A23L 3/00, A23B 4/056	A1	(11) 国際公開番号 WO00/15052  (43) 国際公開日 2000年3月23日(23.03.00)
(21) 国際出願番号 PCT/JP99/04899  (22) 国際出願日 1999年9月9日(09.09.99)  (30) 優先権データ 特願平10/257765 1998年9月11日(11.09.98) JP  (71) 出願人 (米国を除くすべての指定国について) ユニレックス株式会社(UNIREX CO., LTD.)(JP/JP) 〒063-0867 北海道札幌市西区八軒7条東5丁目1番 22-508号 Hokkaido, (JP) (72) 発明者 ; および (75) 発明者 / 出願人 (米国についてのみ) 宮森 諒(MIYAMORI, Mamoru)(JP/JP) 〒063-0836 北海道札幌市西区発寒16条2丁目5番7号 Hokkaido, (JP) 星 埜 宏(HOSHINO, Hiroshi)(JP/JP) 〒007-0867 北海道札幌市東区伏古7条3丁目3番20号 Hokkaido, (JP) 丸山敏彦(MARUYAMA, Toshihiko)(JP/JP) 〒004-0022 北海道札幌市厚別区厚別南6丁目9番8号 Hokkaido, (JP)	樋口雅夫(HIGUCHI, Masao)(JP/JP) 〒133-0041 東京都江戸川区上一色3丁目15番3号 Tokyo, (JP) 斎藤 弘(SAITO, Hiroshi)(JP/JP) 〒166-0004 東京都杉並区阿佐ヶ谷南3丁目38番13号 Tokyo, (JP) (74) 代理人 弁理士 須田正義(SUDA, Masayoshi) 〒170-0013 東京都豊島区東池袋1丁目24番3号 新星和池袋ビル4階 Tokyo, (JP)  (81) 指定国 CA, CN, US, 欧州特許 (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE)  添付公開書類 国際調査報告書	

(54) Title: METHOD AND APPARATUS FOR MAKING SMOKED FOOD

(54) 発明の名称 燻製方法及びその装置



(57) Abstract

A chamber (11) has an entrance (11a) and an exit (11b) at its ends, and conveyor means (12) is set up between the entrance and the exit in this chamber (11). The conveyor means carries a plurality of objects (19) at predetermined intervals. In the chamber, the conveyor means is positioned between a pair of electrode plates (13) in such a manner that the objects are not in touch with the electrodes. A smoking means (16) emits smoke into the chamber to smoke the objects. A high-voltage generation circuit applies DC or AC voltage of 7 to 15 kV between the electrode plates, and the objects are grounded. According to this method, a low-power smoking apparatus is provided to uniformly smoke objects and produce smoked foods of high quality.